

ケータリングパーティプラン ビュッフェメニュー

ビュッフェ料理 4,000 円メニュー

《14:00~17:00 限定》

《冷製料理》

スモークサーモン アンショワイヤードソース
全粒パンのオリジナルサンドウィッチ
冷製ラタトゥイユ 生ハムとモッツァレアチーズ添え
おぼろ海老のサラダ サウザンアイランドドレッシング
コールミート盛り合わせ
サラミ 紅くるり チーズのピンチョス
明太子ブレッド

《デザート》

紅茶のパナコッタ
Classic カスタードプリン
ガトーオペラ
オレンジとマンゴーのゼリー
コーヒーと紅茶

ビュッフェ料理 5,500 円メニュー

《西洋料理》

おぼろ海老とブロッコリーのサラダ
尾張の卵のサンドウィッチ
サラミ 紅くるり チーズのピンチョス
蟹爪クリームコロケ オーロラソース
柳橋市場より届いた魚介のアクアパッツァ
桜島鶏のソテー 完熟トマトソース

《中華料理》

肉焼売 蒸籠蒸し

《日本料理》

前菜盛り合わせ
(大葉と新生姜のいなり 山葵いなり だし巻き卵 茄子味噌)

《デザート》

紅茶のバスクチーズケーキ
Classic カスタードプリン
ガトー・ショコラ
コーヒー

* にぎり寿司をお一人様 1,000 円、ローストビーフをお一人様 1,500 円

50 名様よりお受け致しております。

* 季節により、メニューが予告なく変更になる場合がございます。ご了承ください。

* キャンセル規定：5 日前～前々日 20% 前日 50% 当日 100%

* 表示価格には税金、サービス料が含まれております。

ご予算・ご要望に応じてメニューのご提案をさせていただきます

ビュッフェ料理 6,500 円メニュー

(歓送迎会 忘新年会 同窓会など)

西洋料理・日本料理・中華料理など世代を超えた
お集まりにもお喜びいただける多彩なメニューを
ご用意いたします

《西洋料理》

スモークサーモン アンショワイヤードソース
おぼろ海老とブロッコリーのサラダ
ジャーマンポテトサンド
サラミ 紅くるり チーズのピンチョス
クリームチーズとカシューナッツのデニッシュ
北海道産ほたて貝のポワレ ヴェルモットソース
鹿児島南州ポーク肩ロースの煮込み
桜島鶏のソテー 完熟トマトソース

《中華料理》

海老春巻き
肉焼売 蒸籠蒸し
麻婆丼

《日本料理》

前菜盛り合わせ
(山葵いなり だし巻き卵 茄子味噌 薩摩揚げ)

《デザート》

紅茶のバスクチーズケーキ
Classic カスタードプリン
ガトー・ショコラ
コーヒー

ビュッフェ料理 8,000 円メニュー

(祝賀会 周年パーティー記念式典など)

技と贅を尽くしたワンランク上のお料理です
華やかな宴を彩る、美味しい料理と笑顔の時間
お好みのお料理でお楽しみください

《西洋料理》

国産牛サーロインのロースト 菜園風
スモークサーモン アンショワイヤードソース
サラミ 紅くるり チーズのピンチョス
あおり烏賊とセロリのマリネ
ポークカツサンド
北海道産ほたて貝のポワレ ヴェルモットソース
鹿児島南州ポーク肩ロースの煮込み
海老のソテー ナンチュア風

《中華料理》

エビマヨ
肉焼売 蒸籠蒸し
麻婆丼

《日本料理》

前菜盛り合わせ
(穴子寿司 大葉と新生姜のいなり 白和え 薩摩揚げ)
お造り (鮪 帆立貝 穂紫蘇 山葵)
桜海老の天ぷらきしめん

《デザート》

ガトーオペラ
オレンジとマンゴアのゼリー
Classic カスタードプリン
黒糖ドーナツ
フレッシュフルーツ持ち合わせ
コーヒー 紅茶